授業概要（シラバス）

■科目基本情報　　専門学校日本ホテルスクール

科目番号	MS106	分類	講義科目
授業科目名	メニュー解説	英文授業科目名	Menu Commentary
年度	2024年度	年次	昼間部　1年　ホテル科・ホテルSNS科
開講学期	通年	授業の方法	講義科目
単位数	2単位	年間授業時間数	28.8時間
科目区分	専門科目	授業コマ数	24コマ
担当教員名	鈴木千佳　実務経験あり	備考	
経歴	明治記念館　1年6か月 株式会社ホテルオークラ東京　4年半　（オーキッドルーム7か月　／　デューク5か月　／　オールデイダイニング「カメリア」2年6か月／中国料理「桃花里」10か月） 俺の株式会社　俺のフレンチ　グランメゾン大手町（1年） パレスホテル東京「エステール」（在職中）		

■授業・科目情報

学習目標	・ホテルの料飲部門、宴会部門で勤務する上で必要な基礎知識の習得 ・料理メニューに関する、食材、調理法、専門用語の習得 ・お客様に料理のプレゼン及び説明をする為の技術の習得
教科書	

授業計画

回数	内容
1	ガイダンス　自己紹介
2	イタリア料理の歴史と特徴。メニュー構成。
3	イタリア料理の項目別解説①（アンティパスト・プリモピアット）
4	イタリア料理の項目別解説②（セコンドピアット・コントルノ・フォルマッジオ・デセールトゥ）
5	イタリア料理の用語解説、復習
6	メニューとは。料理説明のポイント
7	フランス料理の歴史と特徴。メニュー構成。
8	フランス料理の基本的な調理法とソース。
9	フランス料理の項目別解説①（オードブル・ポタージュ・ポワソン）
10	フランス料理の項目別解説②（肉料理・レギューム・ソルベ・デセール・カフェ）
11	フランス料理の用語解説、復習
12	前期試験
13	朝食①コンチネンタルスタイル、アメリカンスタイル
14	朝食②和食、中国料理、ブッフェ
15	ホテルラウンジ、ティータイムにおける料理①
16	ホテルラウンジ、ティータイムにおける料理②
17	中国料理の歴史と特徴、メニュー構成
18	中国料理の食材（特殊食材、調味料）
19	中国料理の基本的な調理法、メニュー解読
20	各国料理①
21	各国料理②
22	アレルギーについて
23	総復習
24	後期試験

授業の進め方	教科書を中心に、パワーポイントで授業を進めていきます。プリントを配布します。
試験の実施方法	前後期各1回 試験期間に設定し、形式は文書試験とする。
成績評価方法	本校の規定に基づき、全科において共通評価基準にて算出する。 ①試験得点＝50%（10ポイント） ②出席率　＝50%（10ポイント） 上記の2つの項目をそれぞれ10ポイント（合計20ポイント）に置き換えて、そのポイントに応じてA,B,C,D,F評定を決定する。 尚、前提基準として①試験全体平均点の50%未満。または②出席率の50%未満に該当する場合には「F」評価とするが、通年教科の後期学年末の評価については、前期および後期全体の状況をもって算出する。
関連科目	料飲レストラン実務。飲料解説。宴会業務論
参考書	
学生へのメッセージ	この授業で習得したことは、実習先や就職先ではもちろん、自身の食生活にも活用できるので「食」に興味を持ちながら楽しく学びましょう。

以上